

一、 目的:

因受邀於會議中以壁報方式發表論文，並期望能吸收食品新知，故在國科會補助下，參加 2001 年 6 月 23 日至 6 月 27 日於美國紐奧良舉行之食品界一年一度盛會—IFT 年會。

二、 參加會議過程

本次 IFT 年會是於 2001 年 6 月 23 日至 6 月 27 日在美國紐奧良 Ernest N. Morial Convention Center 舉行，除有多國會員與會，更有上千家食品廠商參加展覽，可說是食品界一年一度的重要集會，會議中將所有議題及口頭與壁報發表的論文，分為生物技術、碳水化合物、肉品、冷凍食品、食品微生物等 32 項主題，提供食品學界與業界最新之研究成果及相關訊息。

6 月 23 日下午七時由 IFT 主席 Dr. Mary K. Schmidl 主持開幕儀式，正式宣佈此次年會開始。6 月 24 日上午有機能性食品、大豆食品新成分的開發、食物過敏及抗性澱粉等議程，還有生物技術、柑桔產品、食品工程的壁報發表；下午則有 GMO 食品管理、美國及亞洲之傳統澱粉食品、食品營養成分分析、蔬果產品、肉品等報告發表，本人的論文，是民國 89 年度受國科會補助的研究計畫成果，也在今天下午以壁報方式發表，題目為”Development and Characterization of Monoclonal Antibody Specific to Meats from Livestock”。除此之外，規

模盛大的食品展覽亦在下午揭幕，參展者包括原料 機械 分析儀器、書籍、產品等食品相關廠商，展覽內容豐富，吸引眾人參觀。

6月25日上午發表的論文包括柑桔產品與心血管疾病、針對老化中嬰兒潮人口之新產品開發、冷藏食品、生技食品安全性評估及消費者接受性等項目，還有各校學生的新產品開發設計比賽，學生們向參觀者解說自己設計理念和產品特性的認真態度，讓與會者印象深刻。下午則陸續有乳品製造、食品工程之歷史與展望、碳水化合物、食品病原菌、酵素及植物色素等論文發表。

6月26日之發表議題則包含了碳水化合物分析技術的開發、益生菌、生技食品之採樣及偵測、食品廢棄物的利用、傳統亞洲發酵食品、熱加工處理、食品風味、蔬果加工等不同食品科學研究領域，由於時間的限制，只能從中挑選較有興趣的題目聽講，難免有遺珠之憾。

6月27日為本次會期最後一天，雖然只有半天的議程，仍然有成分摻雜、各國食品管理、品評、海鮮食品、乾燥食品等論文發表，除了聆聽演講外，大家也把握最後一天的時間再一次瀏覽食品展，帶著許多的新知和美好的回憶，離開紐奧良，結束此次 IFT 年會參訪之旅。

二、與會心得

本人論文以壁報方式發表時,有多位學者閱讀且給予本人有關研究上的建議,收穫良多。另外在聆聽多項議題時,也得到許多新知,尤其是基因改造食品的偵測及管理,是本人目前非常有興趣的研究主題,大會有關此議題的報告共有十幾場,從不同角度探討此議題,讓人印象深刻,為彌補與會者無法參與各議程或想將議程完整記錄,大會也將各議程製成錄音帶,供與會者購買,彌補因時間衝突無法聽講之遺憾。

在食品展方面,各家廠商無不盡力推銷,吸引與會者的注意,亞洲國家如:日本、中國大陸,亦有多家廠商參展,但綜觀全場卻不見台灣廠商,實應鼓勵國內廠商多參與此種國際食品會議,提升我國食品工業之國際地位。

此次會議還有一項令本人印象深刻的競賽 - 各校學生的新產品開發設計,由各學生的壁報展示,可看到他們從原料選取、製造流程到成品出現的努力表現,此項競賽使學生可學以致用,更能明白食品相關知識,是一種值得我們借鏡的教學方式。

最後非常感謝國科會補助經費,給予本人此次參與 IFT 年會的機會,使本人在五天的會議中,無論在研究或教學上都得到很大的收穫。

三、建議

1. 政府機關應多鼓勵及補助國內學者參加此種國際會議，發表論文，提升我國學術地位。
2. 鼓勵國內廠商參與國際食品會議，提升我國食品工業之國際地位。